فرن ميكروويف للخبز والتحميص

دليل المالك

MT1088SB-B

Code No.: DE68-02995A

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات الأمان التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.
ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) كبل التيار الكهربي

(د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات أمان هامة.

اقرأ هذه الاحتياطات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات الأمان التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام مثال برطمانات طعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.
مثال البيض والبندق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث كسر في القشرة الخارجية للأطعمة.
تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
السبب: قد تتلف جدران الفرن.
تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.
السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. **استخدم دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربي.

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
- اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه **دوماً** بعد التسخين.

- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين.
فقد تعرض نفسك للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
- حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان والذي قد يتأخر.
- لمنع حدوث الغليان واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.

- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  - اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  - قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
  - لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتعرض للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

٩. تجنب تعريض كبل التيار الكهربي للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربي أو المقبس في الماء، ويجب إبعاد كبل التيار الكهربي عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربي أو المقبس الخاصين به تالفين.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الأكل أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فك التجميد.

السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

١٤. قبل الاستخدام، يجب أن أن يتحقق المستخدم من أن الأدوات المستخدمة ملائمة للاستخدام مع أفران الميكروويف. في حالة ملاحظة دخان، أبق باب الفرن مغلقاً.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

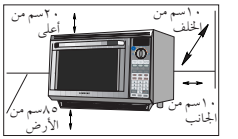
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

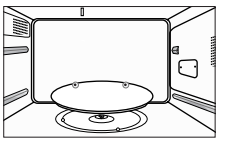
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكنهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستوي وصلب ليتحمل وزن الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتراً (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

- لا تقم أبداً بسد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- صل الكبل بمأخذ ثلاثي الأطراف، ذو طرف أرضي. إذا كان كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص (راجع I-SHENG SP022 أو KDK KKP 4819 D GCh SAMIL SP-106B أو MOONSUNG EP-48E أو EUROELECTRIC 3410). اتصل بالبائع المحلي لاستبداله. كبل التيار الكهربي لدولتي جنوب أفريقيا والإمارات العربية المتحدة هو EUROELECTRIC (3183Y) ولدولة فلسطين هو PENCON (ZD16A) وفي دول نيجيريا وغانا وكينيا هو PENCON (UD 13A1) وفي المملكة العربية السعودية هو MOON SUNG SJT 14AWG و PENCON (UD13A1).
- يحظر تثبيت فرن الميكروويف في بيئة حارة أو رطبة.
  - (على سبيل المثال: بجوار فرن تقليدي أو جهاز مصدر لأي نوع من الإشعاع.
  - يجب الأخذ بعين الاعتبار مواصفات مصدر التيار الكهربي الذي يتصل به الفرن، وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل التيار الكهربي المتوفر مع الفرن.
  - امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.
- يجب أن يكون فرن الميكروويف هذا متصلاً بقابس يتحمل استهلاك الطاقة الكهربية الملائمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

جدول المحتويات

السلامة ٢
فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص ٤
التحقق من الأجزاء ٥
الإعداد ٥
أزرار لوحة التحكم ٦
التشغيل ٧
تحديد شاشة الوزن ٧
ضبط الساعة ٧
استخدام الزر "إيقاف/إلغاء" ٨
استخدام أزرار "الطهي الفوري" ٨
استخدام الزر "مساعدة" ٩
استخدام الزر "وجبات أطفال" ٩
استخدام الزر "وجبات خفيفة" ١٠
استخدام الزر "تشغيل/دقيقة إضافية" ١٠
فك التجميد التلقائي ١١
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١١
استخدام موقت المطبخ ١٢
التحميص ١٣
التسخين المسبق ١٣
الخبز ١٤
التدفئة ١٥
التحمير الخفيف ١٥
التحمير ١٦
الطهي السريع ١٦
تشغيل/إيقاف تشغيل صوت التنبيه ١٧
استخدام الزرين More/Less ١٧
استخدام الزر "التنظيف السهل" ١٧
وضع العرض ١٧
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٧
إرشادات الطهي ١٨
أدوات الطهي ١٨
اختبار أدوات الطهي ١٩
أساليب الطهي ١٩
تلميحات عامة ٢٠
تلميحات عامة حول ميزات السخان ٢٠
إرشادات لطهي اللحم باستخدام الميكروويف ٢٠
إرشادات لطهي الدجاج باستخدام الميكروويف ٢١
إرشادات لطهي الأطعمة البحرية باستخدام الميكروويف ٢١
إرشادات لطهي البيض باستخدام الميكروويف ٢٢
إرشادات لطهي الخضروات باستخدام الميكروويف ٢٢
دليل فك التجميد التلقائي ٢٢
وصفات الطهي ٢٣
دليل الطهي باستخدام السخان ٢٥
فهرس ٢٩
دليل استكشاف المشكلات وحلها ٢٩
العناية والتنظيف ٣٠
المواصفات ٣٠
مرجع سريع ٣١

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

التحقق من الأجزاء

قم بفك الفرن من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة الأجزاء المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أي من هذه الأجزاء أو تلفها، اتصل بالبائع.

الفرن

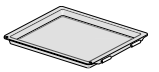
الصينية الزجاجية

الحلقة الدوارة الدليل

دليل الإرشادات

بطاقة التسجيل

الحامل السلكي المعدني
(DE97-00318B)


صينية الخبز
(DE97-00327A)

ملاحظة:

يجب عدم إزالة الأنابيب البلاستيكية الموجودة في صينية كسرات الخبز والحامل المعدني.

معلومات الخدمة و الضمان

لخدمتكم بشكل أفضل الرجاء إكمال كرت التسجيل المرفق و إعادته لنا. إذا لم تجد كرت التسجيل فالرجاء الاتصال على مجموعة المتبولي المتحدة على الرقم المجاني ٨٠٠٢٤٤٤٩٩٩ أو التسجيل من خلال شبكة الانترنت على العنوان www.samsungmea.com عند اتصالكم بسامسونج الرجاء تزويدنا بموديل المنتج و الرقم التسلسلي الموجود على ظهر المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام في الأسفل مع المعلومات الأخرى و الاحتفاظ بها في مكان آمن كدليل شراء لتسهيل عملية خدمتكم في أي وقت مع إيصال الدفع.

رقم الموديل .....

الرقم التسلسلي .....

تاريخ الشراء .....

اسم معرض .....

خدمة الضمان تقدم فقط من خلال مراكز الخدمة المعتمدة . في حالة رغبتكم الاستفادة من الخدمة الرجاء تقديم المعلومات أعلاه مع إيصال الدفع لأقرب مركز خدمة معتمد.

لمساعدتكم في التعرف على اقرب مركز للخدمة الرجاء الاتصال على الرقم ٨٠٠٢٤٤٤٩٩٩ أو من خلال موقعنا على الانترنت www.umg.com.sa

الإعداد

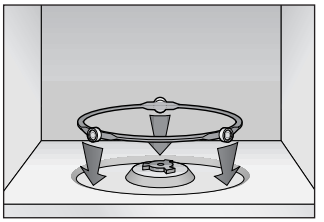
١ ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، ستظهر شاشة الفرن:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

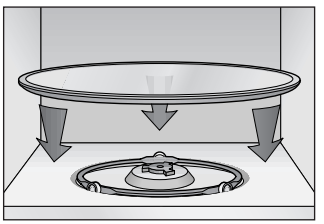
٢ افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود أعلى باب الفرن.

٣ امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤ ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.

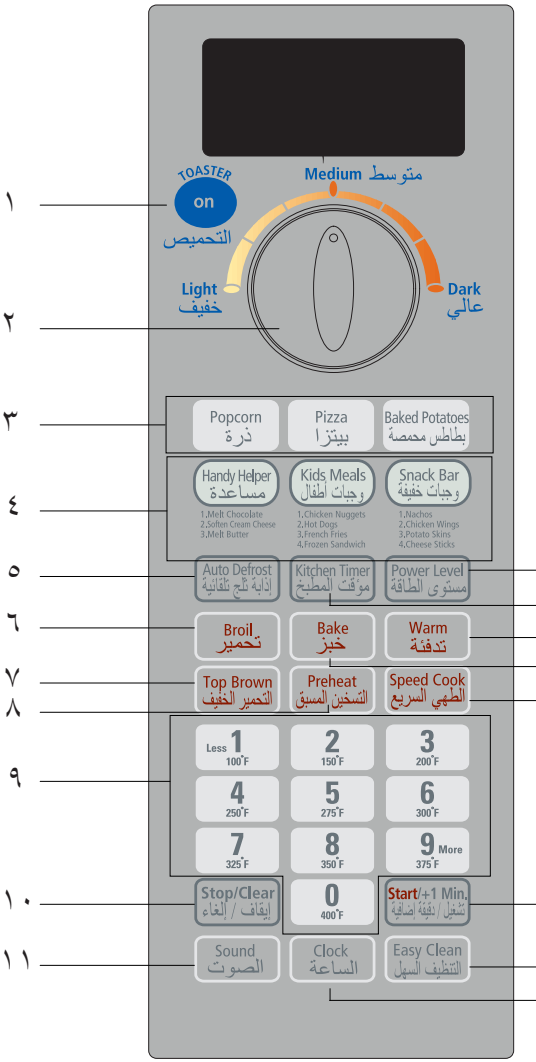


٥ ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

أزرار لوحة التحكم



١. **زر تشغيل التحميص** صفحة ١٣
اضغط هذا الزر لبدء التحميص بعد استخدام "مقبض الضبط".

٢. **مقبض ضبط التحميص** صفحة ١٣
اضبط المقبض للتحكم في درجة الاحمرار.

٣. **أزرار الطهي الفوري** صفحة ٨
إعداد الميكروويف الفورية للأطعمة التي يتم إعدادها بشكل متكرر.

٤. **الأزرار "مساعدة" و"وجبات أطفال" و"وجبات خفيفة"** صفحة ٩
قوائم الميكروويف السهلة للمساعدة في إعداد مكونات الوصفات المعتادة والوجبات الخفيفة الشهيرة والوجبات اللذيذة للأطفال.

• ٥. **إذابة ثلج تلقائية** صفحة ١١
يذيب الأطعمة المجمدة تلقائياً حسب الوزن.

٦. **تحمير** صفحة ١٦
تحمير اللحوم والأسماك لمدة تصل إلى ٤٥ دقيقة بدرجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت.

٧. **التحمير الخفيف** صفحة ١٥
التحمير الخفيف والسندوتشات وغيرها.

٨. **التسخين المسبق** صفحة ١٣
للحصول على افضل النتائج، قم بالتسخين إلى درجة الحرارة المرغوبة قبل الطهي.

٩. **أزرار الأرقام/درجة حرارة الطهي**
ضبط درجة حرارة الخبز ووقت الطهي والكمية ومستوى الطاقة.

• ١٠. **إيقاف/إلغاء** صفحة ٨
إيقاف الفرن ومسح الإرشادات.

١١. **الصوت** صفحة ١٧
يمكن إيقاف تشغيل إشارة الانتهاء أو تشغيلها.

١٢. **مستوى الطاقة** صفحة ١١
اضغط لتحديد مستوى الطاقة حتى مرحلتين من مراحل الطهي بالميكروويف.

١٣. **مؤقت المطبخ** صفحة ١٢
ضبط مؤقت المطبخ.

١٤. **تدفئة** صفحة ١٥
الاحتفاظ بالأطعمة دافئة بدرجة ٢٠٠ فهرنهايت لمدة تصل إلى ساعة كاملة.

• ١٥. **خبز** صفحة ١٤
الخبز بدرجة حرارة مقدارها ٤٠٠ فهرنهايت. أقصى وقت للخبز ٤٥ دقيقة.

١٦. **الطهي السريع** صفحة ١٦
تقوم هذه الوظيفة الموفرة للوقت بالطهي باستخدام كل من طاقة الميكروويف والسخان.

١٧. **تشغيل/دقيقة إضافية** صفحة ١٠
اضغط هذا الزر لبدء الطهي. إضافة دقيقة واحدة لوقت الطهي أثناء تشغيل الفرن.

١٨. **التنظيف السهل** صفحة ١٧
يدير السخانات الجانبية إلى وضع أفقي لتسهيل تنظيف التجويف الداخلي.

١٩. **الساعة** صفحة ٧
ضبط الوقت الحالي.

تحديد شاشة الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربي، أو بعد حدوث انقطاع للتيار الكهربي، تعرض الشاشة كافة المؤشرات.. في هذه المرحلة، يمكنك تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو الكيلو جرام (كجم). للقيام بذلك يمكنك الاختيار من بين وحدتي الرطل (LBS) والكيلوجرام (كجم).

١ اضغط الزر "٠" **(0)** مباشرةً بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربي. ستعرض الشاشة:

إذا لم تعرض الشاشة **"Kg"** (كجم)، ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.

٢ اضغط "٠" **(0)** بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه:

عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** لإنهاء هذا الإجراء.

ضبط الساعة

١ اضغط الزر "**الساعة**" **(Clock)**. ستعرض الشاشة:

٢ استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. على سبيل المثال، إذا كان الوقت الحالي 5:00، أدخل 5,0,0.

٣ اضغط الزر."**الساعة**" **(Clock)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى. يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**الساعة**" ***(Clock)***.

استخدام الزر "إيقاف/إلغاء"

يسمح لك الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة طهي الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**.
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرتين.
- لمسح الإرشادات التي قمت للتو بإدخالها: اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.
- لإلغاء ضبط المؤقت: اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرة واحدة.

* **بعد اكتمال عملية الطهي، إذا كانت درجة حرارة الفرن قد ارتفعت عن ٢٥٠ فهرنهايت، تستمر المروحة في العمل لمدة ٣ دقائق. لإيقاف المروحة، اضغط المفتاح "إيقاف/إلغاء" (Stop/Clear).**

استخدام أزرار "الطهي الفوري"

١ اضغط زر "**الطهي الفوري**" **(Instant Cock)** للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، ذرة). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول:

٢ اضغط الزر بشكل متكرر لتحديد حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. بمجرد تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف في الطهي بشكل تلقائي.

جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الذرة	٨٤–٩٨ جرام ٩٨ جرام	• استخدم كيس واحد من أكياس الذرة المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
تسخين البيتزا	عدد ١ شريحة عدد ٢ شريحة عدد ٣ شريحة	• ضع البيتزا في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين قبل التقديم.
البطاطس المحمصة	عدد ١ ثمرة بطاطس عدد ٢ ثمرة بطاطس عدد ٣ ثمرة بطاطس عدد ٤ ثمرة بطاطس عدد ٥ ثمرة بطاطس عدد ٦ ثمرة بطاطس	• قم بثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • ضع البطاطس على القرص الدوار على هيئة دائرة. • أخرجها من الفرن ولفها بورق الألومنيوم واتركها لفترة تتراوح من ٣–٥ دقائق.

استخدام الزر "مساعدة"

١. اضغط الزر "**مساعدة**" **(Handy Helper)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "**مساعدة**" بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "**جدول المساعدة**" أدناه)

٢. اضغط أزرار **الأرقام** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين **١** أو **٢** لتحديد حجم التقديم. يتوفر حجم تقديم "**١**" فقط لنوعي الطعام "الجبن الكريمة الطرية" و"الشيكولاتة الذائبة". (راجع "**جدول المساعدة**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط الزر "**تشغيل**" لبدء الطهي.

جدول المساعدة Handy Helper

نوع الطعام	الرمز	حجم التقديم	ملاحظات
Melt Chocolate (الشيكولاتة الذائبة)	A-1	عدد ٢ مربع شيكولاتة أو فنجان من شرائح الشيكولاتة	• ضع شرائح أو مربعات الشيكولاتة في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. • تقلب جيداً عند مرور نصف الوقت عند إصدار الفرن صوت تنبيه، ثم أعد تشغيل الفرن.
Soften Cream Cheese (الجبن الكريمة الطرية)	A-2	عدد ١ عبوة (٢٢٤ جرام)	• فك تغليف الجبن الكريمة وضعها في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. • اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين.
Melt Butter (الزبد الذائبة)	A-3	عدد ١ قالب (١/٤ رطل) عدد ٢ قالب (١/٢ رطل)	• فك تغليف الزبد واقطعها إلى نصفين بشكل عمودي. • ضع الزبد في الطبق وقم بتغطيتها بورق شمعي. • قم بالتقليب جيداً بعد الانتهاء واتركا لمدة دقيقة أو اثنتين.

ملاحظة:

الشيكولاتة الذائبة – في حالة عدم تقليب الشيكولاتة بعد مرور نصف الوقت، تحتفظ الشيكولاتة بشكلها حتى في حالة تجاوز وقت التسخين.

استخدام الزر "وجبات أطفال" (Kids Meals)

١. اضغط الزر "**وجبات أطفال**" **(Kids Meals)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "**وجبات أطفال**" **(Kids Meals)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "**جدول وجبات الأطفال**" أدناه)

٢. اضغط أزرار الأرقام لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين **١** أو **٢** لتحديد حجم التقديم. (راجع "**جدول وجبات الأطفال**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).

٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول وجبات الأطفال

نوع الطعام	الرمز	حجم التقديم/الوزن	ملاحظات
Chicken Nuggets (قطع الدجاج)	A-1	١١٢–١٤٠جرام ١٦٨–١٩٦ جرام	• ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. • ولا تغطيها. اتركها لمدة دقيقة واحدة.
Hot Dogs (الهوت دوج)	A-2	عدد ٢ عدد ٤	• قم بثقب الهوت دوج ووضعه في طبق. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، أضف شرائح خبز وأعد تشغيل الفرن.
French Fries (البطاطس المقلية)	A-3	١١٢–١٤٠ جرام ١٦٨–١٩٦ جرام	• ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق ورتب البطاطس المقلية على الطبق، ولا تضعها فوق بعضها. • استخدم فوطة ورقية إضافية بعد إخراج البطاطس من الفرن.
Frozen Sandwich (السندوتشات المجمدة)	A-4	عدد ١ عدد ٢	• ضع الساندوتش المجمد في "كيس التسخين" (المتوفر مع العبوة) وضعه على الطبق.

ملاحظة

الهوت دوج – للحصول على أفضل نتيجة، يجب إضافة الخبز إلى الهوت دوج عند سماع صوت التنبيه.

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

١. اضغط الزر "**وجبات خفيفة**" **(Snack Bar)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "**وجبات خفيفة**" بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "**جدول الوجبات الخفيفة**" أدناه)

٢. اضغط أزرار **الأرقام** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين **١** أو **٢** لتحديد حجم التقديم. يتوفر حجم التقديم **١** فقط لوجبة "**رقائق الذرة**". (راجع "**جدول الوجبات الخفيفة**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).

٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

نوع الطعام	الرمز	حجم التقديم/الوزن	ملاحظات
Nachos (رقائق الذرة)	A-1	حجم تقديم ١	• ضع خبز الذرة المقطعة (التورتيلا) على طبق بعيداً عن بعضها البعض. • انثر الجبن عليها بالتساوي. • المحتويات: –عدد ٢ فنجان من قطع خبز التورتيلا –١/٣ فنجان من الجبن المبشور
Chicken Wings (أجنحة الدجاج)	A-2	١٤٠–١٦٨ جرام ١٩٦–٢٢٤ جرام	• استخدم أجنحة الدجاج المطهية مسبقاً المجمدة. • ضع أجنحة الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بالورق الشمعي.
Potato Skins (قشر البطاطس)	A-3	عدد ١ ثمرة بطاطس مطهية عدد ٢ ثمرة بطاطس مطهية	• قم بتقطيع البطاطس المطهية إلى ٤ أجزاء متساوية. قم بنزع قطع البطاطس تاركاً حوالي ١/٤ بوصة (حوالي ٠,٥ سم) في القشرة. • ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة. • انثر اللحم المجفف والبصل والجبن. ولا تغطيها.
Cheese Sticks (قوالب الجبن)	A-4	عدد ٥–٦ قطع عدد ٧–١٠ قطع	• ضع قوالب الجبن في الطبق على شكل دائرة. • ولا تغطيها.

استخدام الزر "تشغيل/دقيقة إضافية" (Start/+1 Min)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة على باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)** مرة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط الزر مرتين لزيادة مدة الطهي دقيقتين. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" ***(Start/+1 Min)*** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

فك التجميد التلقائي

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١ اضغط الزر "**إذابة ثلج تلقائية**" **(Auto Defrost)**. تعرض الشاشة "0.5 lbs" (٠,٥ رطل) (٠,٢ كجم) إذا كنت قد قمت بضبط الفرن بالنظام المتري). (يومض كل من "ENTER" و "Lbs")..

٢ لضبط وزن الطعام، اضغط الزر "**إذابة ثلج تلقائية**" **(Auto Defrost)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطل حتى ٦,٠ أرطال (يزيد الزر "إذابة ثلج تلقائية" الوزن بمقدار ٠,٢ كجم حتى ٢,٦ كجم إذا كنت تستخدم النظام المتري).

كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام .مباشرةً.

يقوم الفرن بحساب وقت فك التجميد وبدء التشغيل تلقائياً. يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد لتذكيرك بقلب الطعام.

٣ اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لاستئناف فك التجميد.

• **راجع صفحة رقم ٢٠ للاطلاع على دليل "فك التجميد التلقائي".**

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

• لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.**

• ٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

١ = PL:10 (دافئ)	٦ = PL:60 (تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٢ = PL:20 (منخفض)	٧ = PL:70 (متوسط عالي)
٣ = PL:30 (فك التجميد)	٨ = PL:80 (تسخين)
٤ = PL:40 (متوسط منخفض)	٩ = PL:90 (سوتيه)
٥ = PL:50 (متوسط)	٠ = PL:Hi (عالي)

• ٣ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** قبل ضغط "**تشغيل**" **(Start)**، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة (تابع)

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك إعداد حتى مرحلتين (اثنين) من الطهي أثناء استخدام الميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١ اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** مرتين.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣ اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

استخدام "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer)

١ اضغط الزر "**مؤقت المطبخ**" **(Kitchen Timer)**.

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها. (المدة القصوى هي ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية).

(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**تشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثواني.)

٣ اضغط "**تشغيل**" **(Start)** لتشغيل "مؤقت المطبخ"

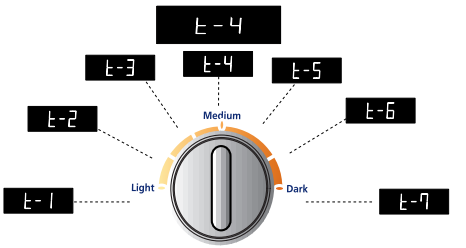
٤ يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت. بعد التسخين، اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Stop/Clear) قبل الخبز.

ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

التحميص

١ ضع الطعام على الحامل المعدني. ثم ضع الحامل المعدني بالطعام فوق رف الفرن.
ضع صينية كسرات الخبز في الرف السفلي.

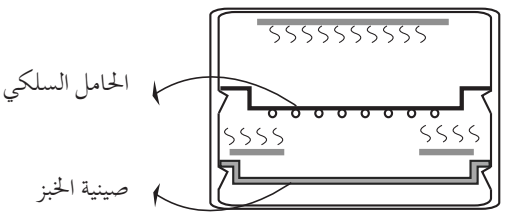
٢ اضبط "**مقبض ضبط التحميص**" إلى الوضع الذي تريده.
تتغير شاشة العرض من " L-1 " إلى " L-7 ".



٣ اضغط "زر **تشغيل التحميص**" **(Toast On)** لبدء التحميص.

* **يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت.**

(إذا كنت ترغب في إلغاء العملية، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرتين.)



* **يقوم هذا الفرن بتحميص حتى ٤ شرائح من الخبز.**

التسخين المسبق (Preheat)

قد تنص بعض وصفات الطهي على ضرورة التسخين المسبق للفرن قبل الطهي. لتسخين الفرن مسبقاً،

١ اضغط الزر "**التسخين المسبق**" **(Preheat)**.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط **درجة الحرارة** حتى ٤٠٠ درجة فهرنهايت.

(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**التشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)
(وتوجد خيارات درجات الحرارة مكتوبة على أزرار الأرقام.)

٣ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)**.

٤ بعد التسخين، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** قبل الخبز.

* **يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت.**
* **يتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة المرغوبة لمدة ١٠ دقائق، ثم يتم الفصل تلقائياً.**

الخبز

يمكنك الخبز باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. تستخدم وظيفة الخبز كافة الملفات (العلوية والسفلية) لطهي وتحمير الطعام. عند الخبز، ضع الطعام في صينية الخبز وقم بالتسخين المسبق قبل الطهي.
وعندما يصل السخانان العلوي والسفلي درجة الحرارة المحددة، يبدأ السخانان في التبديل بين التوقف عن العمل والعمل للحفاظ على درجة التسخين.

١ اضغط الزر "**خبز**" **(Bake)**.

٢ لضبط درجة حرارة الطهي، اضغط أزرار **الأرقام**.
يمكن للفرن الخبز باستخدام درجة حرارة تصل إلى ٤٠٠ درجة فهرنهايت.
للاحتفاظ بثبات درجة الحرارة، يجب عدم فتح الباب بقدر الإمكان أثناء الطهي.

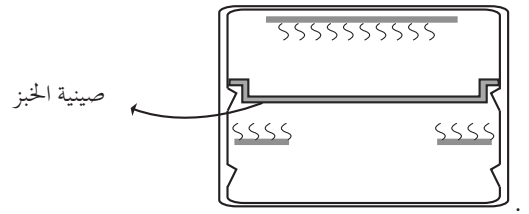
٣ اضغط الزر "**خبز**" **(Bake)** مرة أخرى.

٤ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٤٥ دقيقة)
(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**التشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)

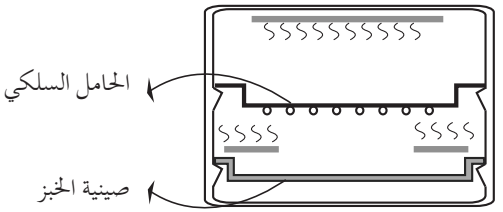
٥ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)** للبدء. ثم اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)** مرة أخرى لإضافة وقت إلى وقت الخبز حسب الحاجة.

* **يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت.**

(إذا كنت ترغب في إلغاء العملية، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرتين.)
لإيقاف العملية مؤقتاً، اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)** مرة واحدة.
لاستئناف الطهي. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**.



أو



- **أثناء الخبز، قد يرتفع الطعام ويصبح ملاصق للسخانات، مما قد يعرض الطعام للطهي الزائد أو الاحتراق.**
- **لا يوصى باستخدام هذا الفرن في خبز كميات الطعام الكبيرة، مثل الكعكات أو كعك الشيكولاتة بالبندق.**
- **للحصول على أفضل النتائج أثناء الخبز، جرب وضع الطعام في منتصف صينية الخبز.**

التدفئة

يمكنك الاحتفاظ بالطعام دافئاً لمدة ساعة كاملة.

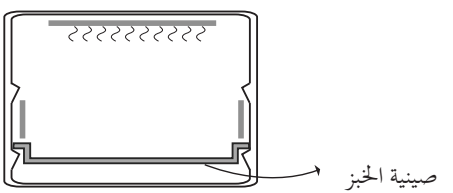
١ اضغط الزر "**تدفئة**" **(Warm)**.

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة للتدفئة.
(أقصى وقت ٦٠ دقيقة)
(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**"**(Start)**، يومض مؤشر "**التشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)

٣ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)**.

- **يعمل السخان العلوي فقط.**
- **يقوم السخان العلوي بالتبديل بين وضعي التشغيل وإيقاف التشغيل للاحتفاظ بدفء الطعام.**

.



التحمير الخفيف

يمكنك التحمير الخفيف للطعام باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. يستخدم السخان العلوي لتحمير السندوتشات والخبز المغطى بالجبن.

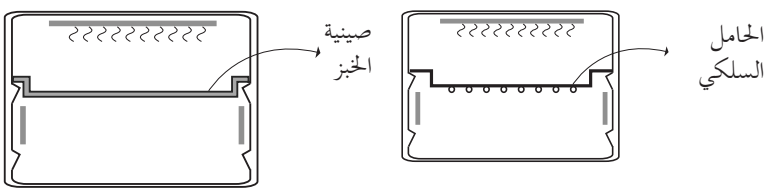
١ اضغط الزر "**التحمير الخفيف**" **(Top Brown)**.

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٤٥ دقيقة)
(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**التشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)

٣ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)**.

- **يعمل السخان العلوي فقط.**

أو



التحمير

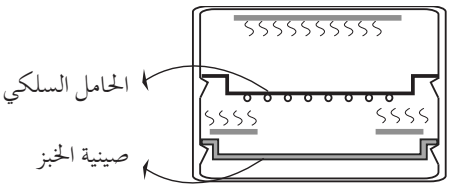
يمكنك تحمير الطعام باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. تستخدم وظيفة التحمير ملفات التسخين للطهي وتحمير الطعام. عند التحمير، استخدم "**صينية كسرات الخبز**" و"**الحامل السلكي**" معاً.

١ اضغط الزر "**تحمير**" **(Broll)**.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٤٥ دقيقة)
(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**تشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)

٣ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء التحمير.

- **يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت.**



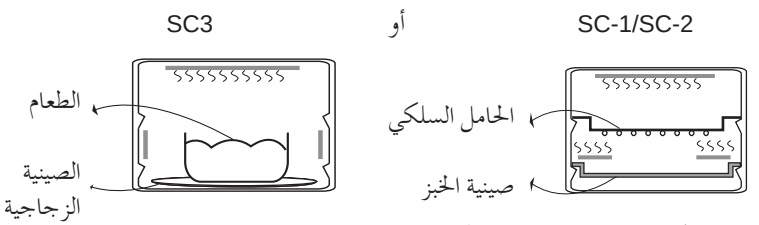
الطهي السريع

تسمح لك ميزة الطهي السريع بالتبديل التلقائي بين الطهي بالميكروويف والطهي بالسخان للأطعمة التي بها ماء لازم للطهي والأطعمة الجافة التي تحتاج تحمير. وتعتبر ميزة الطهي السريع ٣ مثالية لكميات الأطعمة الكبيرة التي تتطلب وقت طويل للطهي عند إعدادها في فرن تقليدي، مثل الطواجن.
لاستخدام الطهي السريع،

١ اضغط الزر "**الطهي السريع**" **(Speed Cook)** بشكل متكرر لتحديد وضع الطهي السريع الذي تريده.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٦٠ دقيقة لكافة الأوضاع)
(إذا لم تضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)**، يومض مؤشر "**تشغيل**" **(Start)** بعد ٥ ثوان.)

٣ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)**.



- للحصول على قائمة بالتوصيات المتعلقة باستخدام ميزة توفير الوقت هذه، الرجاء الرجوع إلى الصفحات ٢٦–٢٩، "**دليل الطهي باستخدام السخان**".

تشغيل/إيقاف تشغيل صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل وظيفة إصدار صوت التنبيه حينما تريد.

١ اضغط الزر "**الصوت**" **(Sound)**. تعرض الشاشة **"ON"** (تشغيل) . (يومض "تشغيل")

٢ اضغط الزر "**الصوت**" **(Sound)** مرة أخرى لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة **"OFF"** (إيقاف تشغيل) . (يومض "تشغيل")

٣ اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/+1 Min)**.

تعود الشاشة تعرض الوقت أو " ".

استخدام الزرين More/Less

يسمح لك الزران **More/Less** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً.
يستخدم الزران **More/Less** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل.
ولا يمكن استخدام خاصية **More/Less** أثناء استخدام الزر "**إذابة ثلج تلقائية**" **(Auto Defrost)**.

١ لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر **(9)More.**

٢ لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر **(1)Less.**

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع ""**مدة الطهي**".بمقدار ١٠ ثوان (١٠، ٢٠، ٣٠..)، اضغط الزرين *(9)More* أو *(1)Less*.

استخدام الزر "التنظيف السهل"

تقوم هذه الميزة بتدوير "أجهزة التسخين السفلية" لإجراء تنظيف داخلي ملائم.

١ اضغط الزر "**التنظيف السهل**" **(Easy Clean)**.
تدور "السخانات" السفلية إلى وضع أفقي.

٢ بعد التنظيف، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه أو اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(Stop/Clear)**.

* **تعمل هذه الميزة فقط عندما يكون الباب مفتوحاً.**

وضع العرض

يمكن استخدام وضع العرض لمعرفة كيف يعمل الفرن دون تسخينه.

١ اضغط الزر "٠" **(0)** مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "١" **(1)**.
لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١ اضغط الزر "٠" **(0)** مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "٢" **(2)**.

بعد ذلك، لايمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

أدوات الطهي

الاستخدام الموصى به لوظائف الفرن

- **الأطباق والأطباق العميقة المصنوعة من الزجاج والخزف**: تستخدم للتسخين أو الطهي.
- **طبق التحمير الخاص بالميكروويف**: يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة الصغيرة مثل شرائح اللحم أو قطع اللحم الكيك الصغير. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **غطاء بلاستيكي للاستخدام في الميكروويف**: يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي**: يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة**: تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والفناجين الورقية**: تستخدم في التسخين لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والفناجين الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة**: استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدد

- **ورق الألومنيوم**: قم باستخدام شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أدوات الطهي الصينية والخزفية والحجرية**: يمكن استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- **الأدوات البلاستيكية**: يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأدوات المصنوعة من القش والخوص والخشب**: تستخدم فقط للتسخين لمدد قصيرة، حيث أنها قابلة للاشتعال.

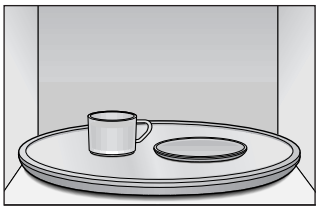
غير مُوصى به

- **البرطمانات والزجاجية والزجاجات**: قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى كسره.
- **الأكياس الورقية**: من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والفناجين المصنوعة من مادة البولسترين**: قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام**: حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأدوات المعدنية**: يمكن أن تتلف هذه الأدوات الفرن. قم بإخراج كافة الأدوات المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أدوات الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق آمن في استخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١ املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢ اضغط الزر "دقيقة إضافية" (Start/+1 Min) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة في مستوى الطاقة العالي.

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، فإنه بذلك يقوم بامتصاص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الطعام مثل الخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جوانب الطبق الخارجية كمية أكبر من الطاقة وبالتالي يتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى الوسط. سيتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

- قم بترتيب الطعام غير المتساوي في الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي كمية أكبر من طاقة الميكروويف. لتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لتجنب النضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج والطعام الموجود في زوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من رقائق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

- قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأجزاء كبيرة الحجم مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

وقت

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة

- الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط بدون زيادة نضج الأجزاء الجانبية. يجب رج أو تقليب كافة المشروبات مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. الطعام الذي لا تكون السوائل موزعة بطريقة متساوية داخله، يجب تغطيته أو تركه لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. قم بإضافة كمية قليلة من الماء للطعام الجاف لمساعدته على الطهي.

إرشادات الطهي

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح صلبة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أدوات الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب النضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لتجنب انفجارها.
- كما لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات الدونات المحلاة المقلية في الزيت سيكون أكثر سخونة من الكعكة. لا تنس هذه الإرشادات لتتجنب الإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقم بتسخين أدوات الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دائماً ماسك الأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

تلميحات عامة حول ميزات السخان

- يمكن تجهيز الكثير من الأطعمة، مثل الأطعمة المعبأة سهلة التجهيز في "فرن الميكروويف للخبز والتحميص. الرجاء اتباع التوجيهات المتوفرة من قبل الشركة المصنعة بعناية للحصول على أفضل النتائج.
- الرجاء التحقق من نضج الطعام قبل مرور الوقت. قد تحتاج ضبط الوقت للحصول على أفضل النتائج أو وفقاً لرغبتك.
- أثناء الخبز، قد يرتفع الطعام ويصبح ملاصقاً للسخانات، مما قد يعرض الطعام للطهي الزائد أو الاحتراق.
- لا يوصى باستخدام هذا الفرن في خبز كميات الطعام الكبيرة، مثل الكعكات أو كعك الشيكولاتة بالبندق.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الخبز، جرب وضع الطعام في منتصف صينية الخبز.
- تتطلب بعض التوجيهات استخدام درجة حرارة أعلى من ٤٠٠ درجة فهرنهايت (٤٢٥ أو ٤٥٠ الخ). قم بضبط درجة الحرارة على ٤٠٠ فهرنهايت وأضف ٢–٦ دقائق.
- عند تسخين الأطعمة المجمدة، يوصى باستخدام "الطهي السريع رقم ٣ أو استخدام الميكروويف فقط.

إرشادات لطهي اللحم باستخدام الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي الآمن استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السميك من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بالتأكد من درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. ترتفع درجة حرارة الطعام أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	مدة الطهي: ٨–١١ د/رطل في درجة حرارة ١١٥ فهرنهايت – نادراً ٩ – ١٣ د/رطل في درجة حرارة ١٢٠ فهرنهايت – متوسط ١٠ – ١٥ د/رطل في درجة حرارة ١٤٥ فهرنهايت – جيد مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط(٥).	ضع الجزء السميك من اللحم المُجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور منتصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	وقت الطهي ١١ – ١٥ د/رطل في درجة حرارة ١٦٠ فهرنهايت – جيد مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط(٥).	ضع الجزء السميك من اللحم المُجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير المقدد عدد ٢–٦ شرائح	مدة الطهي: عدد ٢ شريحة: ١– ١٣/٤ دقيقة عدد ٤ شريحة: ٣– ٣١/٢ دقيقة عدد ٦ شريحة: ٤١/٢–٥١/٢ دقيقة مستوى الطاقة: عالي (٠)	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي أو على طبق مفروش بمناديل المائدة. ثم قم بتغطيته بورق المائدة. قم بطهيه باستخدام الميكروويف حتى يُصبح هشاً.

دليل طهي الدجاج باستخدام الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الدهني لتجنب تناثر الطعام.
- قم باستخدام ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي يزيد نضجها.
- قم بالتأكد من درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الوقت الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	مدة الطهي: ٥–٨ د / رطل في درجة حرارة ١٧٠ –١٨٠ فهرنهايت مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧)	ضع صدور الدجاج المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور منتصف وقت الطهي قم بتقليب الدجاج. استمر في الطهي حتى يُصبح السائل واضحاً وحتى يتغير اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق
قطع الدجاج حتى ١١/٢ رطل	وقت الطهي ٥–٨ د / رطل ١٨٠ فهرنهايت للحم الغامق و١٧٠ فهرنهايت للحم الفاتح مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور منتصف وقت الطهي قم بتقليب الدجاج. استمر في الطهي حتى يُصبح السائل واضحاً وحتى يتغير اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق

دليل طهي الأطعمة البحرية باستخدام الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي الآمن استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الدهني أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لتجنب زيادة نضج الأسماك، تحقق من درجة نضج الأسماك بعد مرور الحد الأدنى من وقت الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ١١/٢ رطل.	مدة الطهي: ٦–١٠ د / رطل مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧).	قم بوضع شرائح اللحم المخلية في طبق الطهي، مع وضع أي شرائح رفيعة لأسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ١,٥ رطل.	مدة الطهي: ٣–٧ د / رطل مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧)	قم بوضع شرائح اللحم المخلية في طبق الطهي، مع وضع أي شرائح رفيعة لأسفل.ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الجمبري حتى ١ رطل.	مدة الطهي: ٣–٥,٥ د / رطل مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧).	قم بوضع الجمبري في طبق الطهي بدون تداخل وبدون وضعه في طبقات. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح مُكتنز وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركه لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض باستخدام الميكروويف

- لا تقم أبداً بطهي البيض دون تقشيره، ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المغلي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دائماً بشرخ البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض حتى الوقت المحدد فقط، حتى لا يزيد نضجه.

دليل طهي الخضراوات باستخدام الميكروويف

- يجب غسل الخضراوات قبل الطهي مباشرةً. في الغالب، ليست هناك حاجة إلى إضافة الماء. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، قم بإضافة ربع كوباً من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل، البطاطس والقرع، على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي.
  يتم نضجها بشكل متساو إذا تم تقليبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضراوات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضراوات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضراوات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لتجنب انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بإعادة ترتيب الخضراوات الكاملة عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، أصبحت مدة الانتظار أطول. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والطعام كبير الحجم ليكتمل نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق قبل انتهاء الطهي، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرة.

دليل فك التجميد التلقائي

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، لحم الخنزير	٢٫٥–٥٫٠ رطل	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٠٫٥–٣٫٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائح رفيعة ومسطحة من رقائق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥–١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠٫٥–٣٫٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة برقائق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥–١٠ دقائق.
الدجاجة الكاملة	٢٫٥–٦٫٠ رطل	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدجاج. ابدأ عملية فك التجميد بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠–٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٠٫٥–٢٫٠ رطل	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠–٢٠ دقيقة.

ملاحظات

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها.

يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

شرائح اللحم البقري الرقيقة المطهوة بالصلصة

المكونات:

١١/٢ رطل لحم بقري، مقطع إلى قطع متساوية الحجم (الجزء العلوي منها مستدير الشكل)
عدد ١ كوب دقيق، أي نوع
عدد بصلة واحدة صغيرة، صفراء اللون (مقطعة إلى مكعبات صغيرة)
عدد ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون
عدد نصف كوب صلصة مكرونة
عدد ١ علبة (٣٧٢ جرام) مرق اللحم البقري
عدد ملعقتان كبيرتان بقدونس، مجفف
عدد ١ كوب كريمة لاذعة
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

قم بتغطية قطع اللحم البقري بالدقيق وضعها جانباً.

في طبق مسطح سعته جالون وربع ومسموح باستخدامه في الميكروويف، قم بخلط البصل والزيت معاً وضعهما في الميكروويف لمدة ٥ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪)، حتى يصبح البصل شفاف ذهبي اللون. أضف اللحم البقري وقم بطهيه لمدة ٨ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪) مع تقليبه لمرة واحدة.

أضف الصلصة والبقدونس والمرق مع التقليب. ثم قم بالتسخين لمدة ساعة و٥ دقائق في مستوى طاقة ٥٠٪، مع التقليب من حينٍ لآخر.

قم بإخراجه من الفرن وامزجه بالكريمة اللاذعة مع التقليب. أضف ملح وفلفل حسب الرغبة.

تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

سلاطة التورتليني

المكونات:

عدد ٦ كوب ماء
١ رطل جبن تورتليني، طازج
عدد ٥ كوب ثمار البروكلي
عدد ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون
عدد ملعقة كبيرة واحدة خل أحمر
- عدد ملعقة شاي واحدة توابل إيطالية، مجففة
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

ضع ٦ أكواب من الماء في طبق مسطح سعته ٣ أرباع جالون ومسموح باستخدامه في الميكروويف وقم بالتسخين لمدة ١٠ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪). أضف التورتليني وقم بالتسخين لمدة ٣ دقائق إضافية.

قم بإخراجه من الفرن، وقم بتصفيته، ثم قم بتبريده باستخدام ماء بارد. ضعه في الثلاجة حتى تحتاجه.

ضع البروكلي في إناء مسموح باستخدامه في الميكروويف، وأضف ملعقتان كبيرتان من الماء، ثم قم بتغطيته وتسخينه لمدة دقيقتين و٣٠ ثانية في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪). قم بإخراجه من الفرن وقم بتبريده باستخدام ماء بارد.

- في إناء كبير الحجم، قم بخلط التورتليني والبروكلي وزيت الزيتون والخل الأحمر والتوابل الإيطالية والملح والفلفل معاً. ضعه في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل.

تكفي هذه الكمية خمسة أشخاص.

وصفات الطهي

بطاطس بالثوم والريحان

المكونات:

١١/٢ رطل بطاطس حمراء (مقطعة إلى مكعبات سمك كل منها ١ بوصة)
عدد ٤ فصوص ثوم، طازج، مفروم
عدد ملعقة كبيرة واحدة ريحان، مجفف
عدد ملعقة كبيرة واحدة بقدونس، مجفف
عدد ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت.

قم بتقطيع البطاطس إلى مكعبات سمك كل منها ١ بوصة وضعها في إناء الطهي. ثم أضف الثوم والريحان والبقدونس وزيت الزيتون إلى البطاطس واخلطها جيداً.

ضع البطاطس في صينية مدهونة بالزيت على الرف العلوي من الفرن. قم بالطهي لمدة ٢٠ دقيقة في درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت، مع التقليب من حين لآخر أثناء الطهي. أضف ملح وفلفل حسب الرغبة.

تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

دجاج بصلصة الخضراوات

المكونات:

عدد ٤ صدور دجاج كبيرة، مخلية
عدد ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
عدد بصلة واحدة صغيرة، صفراء اللون، مقطعة إلى مكعبات كبيرة
عدد فصين ثوم، طازج، مفروم
عدد حبة فلفل واحدة صغيرة حمراء اللون، مقطعة إلى قطع كبيرة
عدد حبة فلفل واحدة صغيرة خضراء اللون، مقطعة إلى قطع كبيرة
عدد ١ باينت طماطم صغيرة الحجم، مقطعة إلى نصفين
عدد ١ كوب صلصة مكرونة (إناء)
عدد ملعقة شاي واحدة توابل إيطالية، مجففة
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

في طاجن سعته ٣ أرباع جالون ومسموح باستخدامه في الميكروويف، أضف زيت الزيتون والبصل، ثم قم بالتسخين إلى درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪) لمدة ٥ دقائق. قم بإخراجه من الفرن وضعه جانباً.
قم بإزالة الدهون الزائدة من الدجاج، وضع الدجاج على الحامل المعدني (تأكد من وضع الأجزاء السميكة من الدجاج تجاه وسط الحامل)، ثم ضع هذا الحامل على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية على الرف السفلي من الفرن (لتتلقى القطرات السائلة).

قم بالتحمير لمدة ٢٠ دقيقة (يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى ١٧٠ فهرنهايت ويصبح السائل صافياً).

أثناء طهي الدجاج، أضف الثوم والفلفل والطماطم وصلصة المكرونة والتوابل الإيطالية إلى خلطة البصل. عند الانتهاء من طهي الدجاج، قم بتسخين خليط الخضراوات لمدة ٥ دقائق باستخدام خيار الطهي السريع رقم ٣.

ضع الدجاج على طبق كبير ثم ضع خليط الخضراوات بالملعقة فوقها.
تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

دليل الطهي باستخدام السخان

الحلويات

الطعام	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
كعك شرائح الشيكولاتة	خبز	١٠–١٢ دقيقة	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع ٩ قطع من الكعك على صينية الخبز مع ترك مسافة بينها تساوي من ١ إلى ٢ بوصة. لف صينية الخبز قبل انتهاء الطهي بـ ٣ دقائق.
كعك بالسكر	خبز	١٠–١٢ دقيقة	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع ٩ قطع من الكعك على صينية الخبز مع ترك مسافة بينها تساوي من ١ إلى ٢ بوصة. لف صينية الخبز قبل انتهاء الطهي بـ ٣ دقائق.

الوجبات الرئيسية

الطعام	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
الوجبات الرئيسية الكاملة	الطهي السريع رقم ٣	٢٦–٣٠ دقيقة	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع الطعام على القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ٢٦ – ٣٠ دقيقة. قم بالخبز في درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت لمدة ٦ دقائق.
الوجبات الرئيسية غير الكاملة (التي بحاجة إلى إضافة اللحم)	الطهي السريع رقم ٣	٢٥–٣٥ دقيقة	قم بالتحضير في طبق مسطح سعته ٢,٥ ربع جالون. اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير، وضع الطعام على القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ٢٥–٣٥ دقيقة أو حتى اكتمال الطهي.

دليل الطهي باستخدام السخان

المشهيات والوجبات الخفيفة

الطعام	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
قوالب الجبن	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	٩–١١ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب قوالب الجبن باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
قطع الدجاج والمأكولات اللينة	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	١٤–١٦ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب القطع باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
شرائح السمك	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	١٨–٢٠ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب شرائح السمك باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
حلقات البصل	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	٢١–٢٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب حلقات البصل في طبقة واحدة على صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي. قم بتقليب حلقات البصل قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٦ دقائق.
البطاطس المقلية	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	٢٠–٢٣ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب البطاطس المقلية في طبقة واحدة على صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
المشهيات الأخرى والوجبات الخفيفة	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	١٢–١٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب المشهيات في طبقة واحدة باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي. إذا امتلأت صينية الخبز بالمشهيات بالكامل، نوصي بلف الصينية قبل انتهاء مدة الطهي بـ ٦ دقائق.
بيتزا	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	الحجم الصغير: ١٠ – ١٤ دقيقة الحجم الكبير: ١٩ – ٢٢ دقيقة	**بيتزا صغيرة الحجم** – قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ضع البيتزا في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي. ضع صينية الخبز على الرف السفلي. للطهي السريع للبيتزا، اتبع الخطوات الموجودة أعلاه (ولكن لا تقم بالتسخين المسبق للفرن). اضغط الطهي السريع رقم ١ ثم قم بإدخال ٧ دقائق، ثم قم بالبدء. قد تتطلب البيتزا المزودة بالإضافات المزيد من الوقت. **بيتزا كبيرة الحجم** – قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ضع البيتزا في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي. ضع صينية الخبز على الرف السفلي. قم بلف البيتزا قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٦ دقائق. قد تتطلب البيتزا المزودة بالإضافات المزيد من الوقت.
أجنحة الدجاج البافلو	خبز (٤٠٠ فهرنهايت)	١٧–٢١ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب الأجنحة في طبقة واحدة باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.

ملاحظة:

تكون كافة المشهيات والوجبات الخفيفة مجمدة.

إرشادات الطهي

أطعمة الفطور

الأطعمة المجمدة	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
كعك الوافل	التحميص	٤ – ٧ دقيقة لكل منها ٢ – ٦ دقيقة لكل منها	ضع كفك الوافل في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
الأطعمة المحمصة	التحميص	٤ – ٦ دقيقة لكل منها ٢ – ٦ دقيقة لكل منها	ضع الأطعمة المحمصة في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
الخبز الفرنسي	التحميص	٤ – ٧ دقيقة لكل منها ٢ – ٦ دقيقة لكل منها	ضع الخبز الفرنسي في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
قطع الخبز الفرنسي	خبز في درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت ٥ ~ ١٠ قطع	١٢ – ١٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب قطع الخبز الفرنسي باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
السجق	خبز في درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت	١٠ – ١٢ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت. ثم قم بترتيب السجق باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
البسكويت	خبز (اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة بالنسبة لدرجات الحرارة)	الحجم الكبير: ١٢ دقيقة الحجم الوسط: ٩ دقائق و ٣٠ ثانية الحجم الصغير: ٨ دقائق	قم بالتسخين المسبق للفرن. ضع البسكويت باتجاه وسط صينية الخبز مع ترك مسافة بين كل قطعة تساوي من ١/٢ إلى ١ بوصة. بالنسبة للبسكويت كبير الحجم نوصي بلف الصينية قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٥ دقائق.
الكرواسون	خبز (اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة بالنسبة لدرجات الحرارة)	الحجم الكبير: ١٥ دقيقة الحجم الصغير: ١١ دقائق	قم بالتسخين المسبق للفرن. ضع الكرواسون باتجاه وسط صينية الخبز مع ترك مسافة بين كل قطعة تساوي من ١/٢ إلى ١ بوصة. لف الصينية قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٥ دقائق.

ملاحظة:

اللحوم

الأطعمة المجمدة	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
الدجاجة بالكامل (حتى ٤ رطل)	الطهي السريع رقم ٣	١٤–١٩ د/رطل	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف. قم بتغطية حواف الأجنحة أو الدبابيس بقطع صغيرة من ورق الألومنيوم لحماية هذه الأجزاء من النضج الزائد. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ويختفي اللون الأحمر من اللحم المجاور للعظام وحتى تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة: ١٨٠ فهرنهايت (اللحم الغامق)، ١٧٠ فهرنهايت (اللحم الفاتح)
قطع الدجاج (حتى ١١/٢ رطل، دبابيس وأوراك)	الطهي السريع رقم ٢	٩–١١ د/رطل	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف وضعه في منتصف الرف السلكي على الرف العلوي. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ويختفي اللون الأحمر من اللحم المجاور للعظام وحتى تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة: ١٨٠ فهرنهايت (اللحم الغامق)، ١٧٠ فهرنهايت (اللحم الفاتح)
صدور الدجاج (مخلية، حتى ١١/٢ رطل.)	الطهي السريع رقم ٢	٩–١١ د/رطل	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف وضعه في منتصف الحامل السلكي على الرف العلوي. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ، وحتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة الصحيحة (١٧٠ فهرنهيات).
قطع لحم الخنزير (قطع رقيقة، حتى ١ رطل).	تحمير	١٤ – ١٨ دقيقة	قم بترتيب قطع اللحم تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع اللحم. قم بطهي لحم الخنزير حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة الصحيحة (١٧٠ فهرنهايت).
شرائح الأطعمة البحرية (حتى ١ رطل)	تحمير	١٠ ١٧– دقيقة	قم بترتيب الشرائح تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الشرائح. قد تحتاج الشرائح السميكة وقتاً إضافياً.
شرائح الأطعمة البحرية المخلية (حتى ١ رطل)	تحمير	٨–١٢ دقيقة	قم بترتيب الشرائح المخلية تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الشرائح المخلية. قد تحتاج الشرائح المخلية السميكة وقتاً إضافياً.
الجمبري (حتى ١ رطل)	تحمير	٨–١٠ دقيقة	قم بترتيب الجمبري تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الجمبري. قد تحتاج حبات الجمبري الكبيرة وقتاً إضافياً.
الهامبورجر (شرائح وزنها ١٤٠ جرام)	تحمير	١٥ – ١٧ دقيقة لكل ١–١/٤ رطل.	قم بترتيب قطع الهامبورجر تجاه منتصف الحامل السلكي. وضعه على الرف العلوي للفرن. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع الهامبورجر. قم بطهي الهامبورجر حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى ١٦٠ فهرنهايت.
اللحم البقري المشوي (حتى ٤ رطل)	الطهي السريع رقم ٣	١٤–١٧ د/رطل	ضع اللحم في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف. ضع الطاجن في منتصف القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ١٤ – ١٧ د/رطل أو حتى ينضج كلية.
البورجر النباتي المجمد	تحمير	عدد ٢ قطعة، ١٢ – ١٤ دقيقة عدد ٤ قطعة، ١٤ – ١٨ دقيقة	قم بترتيب قطع البورجر تجاه منتصف الحامل السلكي. وضعه على الرف العلوي للفرن. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع البورجر.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تلف الباب.
- اضغط الزر "إلغاء" **(Cancel)** مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٥ أو ٢٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى الدائرة المخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة (٢,٥ سم) واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. حرك الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

ملاحظة:

- **إذا كان الفرن قد تم ضبطه للعمل بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ من مستوى الطاقة لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠٪ لتجنب الطهي الزائد.**

ملحق

العناية والتنظيف

اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.

- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. يمكن أن تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- قم بإخراج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار داخل باب الفرن أو خارجه، امسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

المواصفات

رقم الطراز	MT1088SB-B
تجويف الفرن	١,٠ قدم مربع
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر الطاقة	١٢٧ فولت تيار متردد، ٦٠ هرتز
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (فرن الميكروويف)
استهلاك الطاقة	١٧٠٠ وات (فرن الميكروويف) ٢٠٠٠ وات (السخان)
الأبعاد الخارجية	٢٠٥١/٦٤ بوصة (عرض) × ١٣٤٩/٦٤ بوصة (ارتفاع) × ١٩٣٣/٦٤ بوصة (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٣١٧/٣٢ بوصة (عرض) × ٩٧/١٦ بوصة (ارتفاع) × ١٣٩/١٦ بوصة (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٥١/٤٤ رطل

مرجع سريع

الميزة	التشغيل
ضبط الساعة	١. اضغط الزر "**الساعة**" **(CLOCK).** ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت. ٣. اضغط الزر "**الساعة**" **(CLOCK)** مرة أخرى.
الطهي على مرحلة واحدة	١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. ٢. اضبط مستوى الطاقة أو اتركه على المستوى العالي. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
الطهي باستخدام الزر "دقيقة إضافية" (+One Minute)	١. اضغط الزر "**تشغيل/دقيقة إضافية**" **(Start/ +1 min)** مرة واحدة لكل دقيقة تريد إضافتها إلى وقت الطهي. ٢. سيتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل.
أزرار الطهي الفوري	١. اضغط الزر المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، "**ذرة**" **(POPCORN)**). ٢. اضغط الزر بشكل متكرر لتحديد الكمية.
إذابة ثلج تلقائية	١. اضغط الزر "**إذابة ثلج تلقائية**" **(AUTO DEFROST).** ٢. أدخل وزن الطعام بواسطة ضغط الزر "**إذابة ثلج تلقائية**" **(AUTO DEFROST)** بشكل متكرر أو باستخدام أزرار الأرقام. ٣. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب الطعام. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START)** لاستئناف عملية فك التجميد.
ضبط وقت الطهي ومستويات الطاقة	١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. ٢. لضبط مستوى الطاقة على مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(POWER LEVEL)** واستخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.
الأزرار "مساعدة" Handy (Helper) و"وجبات أطفال" (Kids Meals) و"وجبات خفيفة" (Snack Bar)	١. اضغط الأزرار "**مساعدة**" **(Handy Helper)** و"**وجبات أطفال**' **(Kids Meals)** و"**وجبات خفيفة**' **(Snack Bar)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق الذي ترغب في تسخينه. ٢. يمكنك ضغط الزرين **١** أو **٢** لتحديد الكمية. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.
التحمير	١. اضغط الزر "**تحمير**" **(BROIL).** ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**

الميزة	التشغيل
الخبز	١. اضغط الزر "**خبز**" **(BAKE).** ٢. لضبط درجة حرارة الطهي، اضغط أزرار الأرقام. ٣. اضغط الزر "**خبز**" **(BAKE)** مرة أخرى. ٤. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت للطهي. ٥. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
التدفئة	١. اضغط الزر "**دافئ**" **(WARM).** ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة للتدفئة. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
التحمير الخفيف	١. اضغط الزر "**التحمير الخفيف**" **(TOP BROWN).** ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت للطهي. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
التسخين المسبق	١. اضغط الزر "**التسخين المسبق**" **(PREHEAT).** ٢. لضبط درجة حرارة التسخين المسبق، اضغط أزرار **الأرقام**. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
الطهي السريع	١. اضغط الزر "**الطهي السريع**" **(Speed Cook)** بشكل متكرر لتحديد وضع الطهي السريع الذي تريده. ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت للطهي. ٣. اضغط الزر "**تشغيل**" **(START).**
التنظيف السهل	١. اضغط الزر "**التنظيف السهل**" **(EASY CLEAN).** ٢. بعد التنظيف، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه أو اضغط الزر "**إيقاف/إلغاء**" **(STOP/CLEAR).**

ملاحظة

طبع في تايلاند